(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号 特開2001-178362 (P2001-178362A)

(43)公開日 平成13年7月3日(2001.7.3)

(51) Int.Cl. ⁷		識別記号		FΙ						ī	·-マコード(参考)
A 2 3 D	7/04			A 2 3	D	7/04					4B026
	7/00	5 0 4				7/00		5	0 4	Ļ	4G035
B 0 1 F	3/08			B 0 1	F	3/08				Z	4G036
	13/00					13/00				Z	4G065
B01J	3/00			B 0 1	J	3/00				Α	
			審査請求未	請求	請求	項の数	2 OL	(全	3	頁)	最終頁に続く
(21)出願番号		特願平 11-373963		(71) 出	}願人	3930	04111				
						戸井	重男				
(22)出顧日		平成11年12月28日(1999	宮城県多賀城市浮島字田屋場24-1								
				(72)発	明者	下 戸井	重男				
				宮城県多賀城市浮島字田屋場24-1							
				(74)代理人 100095359							
						弁理	士 須田	篤			
				Fタ-	-ム(i	参考)	4B026 DC	06 DF	10	DX03	
							4G035 AB	36			
							4G036 AC	36			
							4G065 AA	01 AE	33>	C BBO	1 CA13
							DA				

(54) 【発明の名称】 水性液と油性液との均一混合液の製造方法

(57)【要約】

【課題】乳化剤を使用せずに水性液と油性液とを均一に 混合する。

【解決手段】水と食用油とを可撓性容器に充填し、充填 後の可撓性容器を脱気、密封し、密封後の可撓性容器を 液状媒体に浸漬して、この液状媒体に6,000kg/ cm²以上の圧力を10分間加える。 1

【特許請求の範囲】

【請求項1】水性液と油性液とを可撓性容器に充填し、 充填後の可撓性容器を脱気、密封し、密封後の可撓性容 器を液状媒体に浸漬して、この液状媒体に5,000k g/cm² 以上の圧力を所定時間加えることを特徴とす る水性液と油性液との均一混合液の製造方法。

【請求項2】前記水性液は水溶性物質を溶解しており、 前記油性液は油溶性物質を溶解していることを特徴とす る請求項1記載の水性液と油性液との均一混合液の製造 方法。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、水性液と油性液と の均一混合液の製造方法に関する。

[0002]

【従来の技術】従来、水に代表される水性液と油に代表 される油性液とを均一に混合させるには、乳化剤が用い られている。

[0003]

の添加により、品質に影響を受けるという問題点があ る。特に、食品の場合、乳化剤のような添加物の使用 は、自然食品を好む消費者には好まれない。

【0004】本発明は、このような従来の問題点に着目 してなされたもので、乳化剤を使用せずに水性液と油性 液とを均一に混合可能な水性液と油性液との均一混合液 の製造方法を提供することを目的としている。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するため に、本発明に係る水性液と油性液との均一混合液の製造 30 方法は、水性液と油性液とを可撓性容器に充填し、充填 後の可撓性容器を脱気、密封し、密封後の可撓性容器を 液状媒体に浸漬して、この液状媒体に5,000kg/ cm² 以上の圧力を所定時間加えることを特徴とする。 【0006】前記水性液は水溶性物質を溶解しており、 前記油性液は油溶性物質を溶解していてもよい。

【0007】水性液は、水のみから成ってもよい。油性 液は油のみから成ってもよい。水溶性物質は、例えば、 塩・砂糖などの調味料である。油溶性物質は、例えば、 油溶性香料である。

【0008】充填する可撓性容器は、例えば、ポリエチ レン、ポリスチレン、無延伸ポリプロピレン、ナイロン /無延伸ポリプロピレン、ナイロン/ポリエチレン、ナ イロン/エチレン-酢酸ビニル共重合体ケン化物/ポリ エチレン、ポリプロピレン/エチレン-酢酸ビニル共重 合体ケン化物/ポリエチレン、ポリエステル等から成る

容器である。可撓性容器の形状は、いかなる大きさ、形 状であってもよい。

【0009】液状媒体は、可撓性容器の全体を均等に加 圧するために使用されるものであり、例えば、水が用い られる。液状媒体は、常温のほか、加熱したものであっ てもよい。

【0010】液状媒体の加圧装置としては、公知の密封 型超高水圧滅菌装置を使用することができる。液状媒体 に圧力を加える所定時間は、例えば、5,000kg/ 10 cm2の圧力の場合、20分間以上であり、6,000 kg/cm²の圧力の場合、10分間以上である。液状 媒体に加える圧力は、6,000kg/cm²以上7, 000kg/cm²以下が特に好ましい。

【0011】本発明に係る水性液と油性液との均一混合 液の製造方法では、液状媒体を介して可撓性容器内の水 性液および油性液に5,000kg/cm²以上の圧力 を所定時間加える。5,000kg/cm²以上の圧力 を所定時間加えることにより、可撓性容器内を完全滅菌 することができる。また、この加圧により、水性液と油 【発明が解決しようとする課題】しかしながら、乳化剤 20 性液との混合が行われる。水性液と油性液とは、短時間 で均一に混合される。水性液が水溶性物質を溶解してい る場合または油性液が油溶性物質を溶解している場合に は、水溶性物質または油溶性物質は溶解液全体に均一に 拡散する。従って、偏りのない均一な品質の溶解液を製 造することができる。本発明に係る水性液と油性液との 均一混合液の製造方法は、乳液その他の化粧品の製造に 使用されても、ドレッシングその他の食品の製造に使用 されてもよい。

[0012]

【実施例】以下、本発明の実施例について説明する。水 100gと食用油100gとを厚さ約0.5mm、大き さ $17cm \times 10cm \times 2cm$ のポリエチレン袋に充填 した。充填後のポリエチレン袋は、直ちに脱気し、溶着 により密封した。密封後のポリエチレン袋を公知の密封 型超高水圧滅菌装置により、水中に浸漬して、この水に 6,000kg/cm²の圧力を10分間加えた。加圧 後、常圧に減圧した。こうして、水と食用油との均一混 合液を製造した。製造した均一混合液は、白濁した状態 で水と食用油とが均一に湿じり合っていた。この均一湿 40 合液は、12時間経過後でも水と食用油とが分離せず、 均一に混じり合った状態であった。

【発明の効果】本発明に係る水性液と油性液との均一混 合液の製造方法によれば、乳化剤を使用せずに水性液と 油性液とを均一に混合可能である。

フロントページの続き

(51)Int.C1.7 識別記号 FΙ テーマコード(参考) Α

B 0 1 J 13/00 B O 1 J 13/00